Características del huevo entero pulverizado:

Producto instantáneo en polvo, de alta calidad nutritiva y funcional. La alta calidad de nutrientes del huevo hace que este alimento, sea valioso nutricionalmente. El huevo entero pulverizado es elaborado a base de huevos frescos, sanos y limpios. Por proceso mecánicos el huevo es separado de su cáscara, luego se homogeniza, se pasteuriza y luego es enfriado a 0°C y deshidratado en una moderna torre spray.

Tabla 1. Clasificación del huevo según su peso.

TIPO DE HUEVO	PESO
Extra	69gr. En adelante
AA	63gr. A 68.9gr.
A	56gr. A 62.9gr.
B	50gr. A 55.9gr.
C	45gr. a 49.9gr.
D	Menos de 45gr

Norma NTC 1240 Huevos de gallina frescos para consumo.

Ventajas:

- Ahorro de tiempo y mano de obra
- Fácil manejo y dosificación
- Fácil almacenamiento
- No produce olor ni sabor desagradable
- Reducción de manejo de desechos
- Se dosifica con mayor seguridad bacteriológica
- Aumento de vida útil de los productos

Composición química

Parámetro	Valor
pH (diluido al 10%)	7.5 – 9.5
Humedad	Máx. 5%
Grasa	Máx. 40%
Proteína	Mín. 44%

Características organolépticas

Apariencia: Polvo fino y suelto.
Color: amarillo claro.
Olor: característico del producto.
Sabor: característico del producto.

Características microbiológicas

Recuento total de aerobios	5.000 – 10.000 U.F.C / ml
Coliformes Totales	< 3 bacterias/ml
Coliformes fecales	< 3 bacterias/ml
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella sp	Ausencia en 25 ml
Materias extrañas	Ausencia.

Valores nutricionales por 100 g

Parámetro	Valor
Energía	Aprox. 535.7 Kcal
Proteína	Aprox. 24.6 g
Carbohidratos	Aprox. 26.3 g
Grasa	Aprox. 36.9 g

Equivalencia y reconversión

1 Kg = 77 huevos Líquidos	Reconstituir 1 parte de huevo en 3 partes de agua tibia
13 g = 1 huevo líquido	13 g de huevo en 39 g de agua

Cantidad	**Yema pulverizada**	**Agua**
1 huevo	13 g	26 ml
10 huevos	130 g	260 ml
20 huevos	260 g	520 ml
40 huevos	520 g	1040 ml
80 huevos	1040 g	2080 ml
100 huevos	1300 g	2600 ml

Presentación comercial: bulto de 20 kilos

Material de empaque:

- **Primario**: bolsa plástica de polietileno
- **Secundario**: Saco ó bulto de 20 kilos

Condiciones de conservación

- Mantener en sitio seco y fresco (15-20°C)
- Vida útil: Mínimo 12 meses en su empaque cerrado

- Modo de empleo: En función del sistema productivo de cada usuario. Sin necesidad de recomendaciones específicas. En tortas, ponqués, pies, bizcochos, espaguetis, pastas, galletas, sopas, dulces, panes, hojaldre, suflés, aderezos, croissants, tortillas, crepes

.

- Condiciones del servicio: Transporte exclusivo de ovoproductos (15-20°C)

Alcampo Colombia S.A.
Teléfono: 6761303
6762396

Dirección: Cra 17 # 4-86
Via chimita Girón
Bucaramanga · Colombia

www.alcampocolombia.com